

Cake au yaourt citron et pépites de chocolat

Ingrédients

3 oeufs

5 cuillères à s. de sucre

80/100 g de beurre fondu **90 gr**

1 pot de yaourt aromatisé au citron **nature + zeste d'un citron + arôme citron**

1 demi paquet de levure chimique

180/200 g farine **190 gr**

pépites de chocolat

Fouetter les oeufs avec le sucre pendant quelques minutes

Incorporer le yaourt, le beurre puis mélanger

Ajouter la levure et la farine et bien fouetter le tout pour avoir une préparation bien lisse et fluide

Ajouter les pépites de chocolat

~~Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake beurré/fariné~~

~~Parsemer de pépites de chocolat, puis finir de verser l'autre moitié de pâte par-dessus~~

~~Parsemer une nouvelle fois de pépites de chocolat~~

Verser dans le moule de votre choix beurré et fariné si nécessaire

Mettre à cuire à 180 ° **une vingtaine de minutes**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>